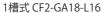


ガス フライヤー

次世代ガススタンダードフライヤー(低油量タイプ)

揚げ油を節約できる オイルセービングフライヤー誕生!





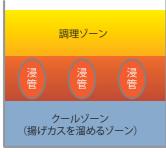


2槽式.CF2-GA18W-L16

浸管を横向きにして 加熱ゾーンの容量を減らしました。 調理ゾーンの容量・クールゾーンの容量・ 調理能力はそのままです。

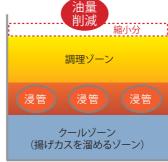
その

発想はコロンブスの卵(でした!



当社従来ガスフライヤー





オイルセービングフライヤー (CF2-GA-Lシリーズ)

標準の使用で 年間6万円油のコストダウンを実現!

**当社従来品CF2-GA18とオイルセービングフライヤーCF2-GA18-L16との比較。 3日に1回の揚げ油交換。油単価250円/Lで計算。





ガスフライヤー GAS FRYERS Models : CF2-GA-L SERIES

き停止装置を

≧機種に搭載<u>!!</u>!

オイルセービングフライヤーその他の特長

> 安全装置

●から焚き停止装置

から焚きを行っても、3分程で燃焼 を停止し槽割れを防ぎます。

●立消え安全装置

炎が立消えした時、ガスの供給をス トップします。

●過熱防止装置

油温が異常に上昇した時、ガスの 供給をストップします。

> 油槽

耐食性、耐熱性にすぐれたSUS436L を採用。外装はSUS430のステンレ ス仕様です。また、浸管の本数が少 ないので、清掃が容易です。(12ℓ タイプ2本、16 ℓ タイプ3本、20 ℓ タ イプ4本、23ℓタイプ5本)



CF2-GA18-L16の油槽

● CF2-GA-Lシリーズは、国土交通大臣官房 庁営繕部監修の「公共建築工事標準仕様 書(平成25年度版)」(機械設備工事編)に 記載された仕様を標準で満たしています。

✓ バックガード (H=250)

バックガードを高くすることにより 油のはね返りによる壁面の汚れを 防止します。

また、排気カバーが壁の焼付きを 防止します。

→ 排油ハンドル

大型の排油ハンドルを採用しまし た。手を汚さず安全簡単に排油作 業が行えます。

▶ パイプ脚

パイプ脚の採用により、床の清掃が 簡単にでき、キッチンを衛生的に保 ちます。また、本体底部にはステン レス製カバーを装着しています。油 のはね返りや油煙等による本体内 部の汚れも防止します。



■フライヤー調理能力一覧表

型	式	CF2-GA13-L12	CF2-GA18-L16	CF2-GA23-L20	CF2-GA27-L23
油量		12ℓ	16ℓ	20 ℓ	23ℓ
	1回の調理量	15個	20個	25個	30個
冷凍コロッケ	調理時間	4分	4分	4分	4分
(60g)	調理温度	180°C	180℃	180°C	180℃
	1時間あたりの調理量	180個	240個	300個	360個
	1回の調理量	6枚	8枚	10枚	12枚
とんかつ(生)	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
(140g)	調理温度	175℃	175℃	175℃	175℃
	1時間あたりの調理量	78枚	104枚	130枚	156枚
	1回の調理量	0.75kg (約25個)	1kg (約33個)	1.25kg (約42個)	1.5kg (約50個)
- 鶏のから揚げ(生)	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
(30g)	調理温度	170°C	170℃	170℃	170℃
	1時間あたりの調理量	9.75kg (約325個)	13kg (約433個)	16.25kg (約542個)	19.5kg (約650個)
	1回の調理量	0.45kg	0.6kg	0.75kg	0.9kg
ーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー	調理時間	3分30秒	3分30秒	3分30秒	3分30秒
(6mm角)	調理温度	180°C	180℃	180℃	180°C
	1時間あたりの調理量	5.85kg	7.8kg	9.75kg	11.7kg

床の清掃性が抜群

🔼 コントロールパネル

設定可能です。

圧電着火方式を採用。アナログ式

サーモスタットは、90~190℃の間で

※上記処理能力は参考例です。食材の形状、容量、品質などにより多少異なります。



外形寸法 Dimensions (mm): W350×D600×H800

型 式 ガス消費量 Gas Input Model No 13A ガス LP ガス Natural Gas I PG		ガス接続 油量 口径 Oil Gas Conn Capacity		本体 重量 Weight	価格 List Price	
CF2-GA13-L12	6.4kW	6.4kW	15A	12 ℓ	42ka	¥163,000



外形寸法 Dimensions (mm): W450×D600×H800

型 式 Model No	ガス消費量 13A ガス Natural Gas	LP ガス	ガス接続 口径 Gas Conn	油量 Oil Capacity	本体 重量 Weight	価格 List Price	
CF2-GA18-L16	9.4kW	9.4kW	15A	16ℓ	54kg	¥178,000	



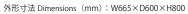
外形寸法 Dimensions(mm): W550×D600×H800

型式	ガス消費量 Gas Input		ガス接続口径	油量	本体 重量	価格	
Model No	13A ガス Natural Gas	LP ガス LPG	Gas Conn	Oil Capacity	Weight	List Price	
CF2-GA23-L20	11.4kW (9,800kcal/h)	11.4kW (0.82kg/h)	15A	20 l	58kg	¥189,000 ^(税別)	



型 式 Model No	ガス消費量 Gas Input 13A ガス LP ガス Natural Gas LPG		ガス接続 口径 Gas Conn	油量 Oil Capacity	本体 重量 Weight	価格 List Price
CF2-GA27-L23	13.7kW (11,800kcal/h)	13.7kW (0.98kg/h)	15A	23 ℓ	69kg	¥245,000 ^(税別)









ガス消費量 Gas Input 型 式 13A ガス LP ガス List Price 12ℓ ¥281,000 12.8kW 12.8kW CF2-GA13W-L12 73kg 15A CF2-GA18W-L16 18.8κνν (16,200kcal/h) 18.8kW 16ℓ ¥314,000 89kg 15A 106kg ¥324,000 CF2-GA23W-L20 22.8kW (19,600kcal/h) 20ℓ 22.8kW 15A



は大阪瓦斯(株)の登録商標です。

		油缶	油こし網	底網	蓋	油切りプレート	油切り網	すくい網
標準付属品		1						
	GA13-L12	15ℓ用1個	15ℓ用1個	270×290 1個	350×470 1個	1個	1個	1個
	GA18-L16	25ℓ用1個	25ℓ用1個	370×290 1個	450×470 1個	1個	1個	1個
	GA23-L20	25ℓ用1個	25ℓ用1個	470×290 1個	550×470 1個	1個	1個	1個
CF2-	GA27-L23	25ℓ用1個	25ℓ用1個	570×290 1個	650×470 1個	1個	1個	1個
	GA13W-L12	15ℓ用2個	15ℓ用2個	270×290 2個	665×470 1個	1個	1個	1個
	GA18W-L16	25ℓ用2個	25ℓ用2個	370×290 2個	865×470 1個	1個	1個	1個
	GA23W-L20	25ℓ用2個	25ℓ用2個	470×290 2個	1065×470 1個	1個	1個	1個



バスケット フライドポテト等に 便利です

バスケットハンガー バスケットをかけることが できます



大量調理に便利です バスケットハンガ かけることができます



(バッグガード取付用) 両サイドにスペースがなく 標準付属品の油切りプレートが 使えない時便利です

油切り板網 油切り板の中に セットして使用します



連結板 2台以上並べて 使用する時に お使いください

								,
		バスケット	バスケットハンガー	大型フライカゴ	油切り板(バックガード取付用)	油切り板網	すべり板	連結板
オプションパーツ								
	GA13-L12	110×260 2個	W306 1個	バスケット210×260 1個を使用	308×178 1個	295×170 1個	W270 1個	2台以上 並べて
	GA18-L16	160×260 2個	W406 1個	330×260 1個	408×178 1個	395×170 1個	W370 1個	
	GA23-L20	210×260 2個	W506 1個	430×260 1個	508×178 1個	495×170 1個	W470 1個	
CF2-	GA27-L23	160×260 3個	W626 1個	530×260 1個	628×178 1個	615×170 1個	W570 1個	設置する
	GA13W-L12	110×260 4個	W306 2個	バスケット210×260 2個を使用	308×178 2個	295×170 2個	W270 2個	時に使用
	GA18W-L16	160×260 4個	W406 2個	330×260 2個	408×178 2個	395×170 2個	W370 2個	
	GA23W-L20	210×260 4個	W506 2個	430×260 2個	508×178 2個	495×170 2個	W470 2個	



- ご使用の前に必ず「取扱説明書 | をよく読んで正しくお使いください。
 - 特にアルバイト・パート・新入社員が機器を取り扱う場合にも警告・注意事項をよく理解し遵守してください。
- ▶ 設置工事は「設置・工事説明編」をよく読んで必ず指定された工事を行なってください。 又ガス工事・電気工事は専門業者にご依頼ください。
- 設置につきましては消防法、火災予防条例等の法令に従ってください。
- 火災の原因となる燃えやすいものの近くに設置しないでください。
- 使用中や使用直後は器具が高温になっていますのでやけどに充分注意し、指定の箇所以外は触れな いようにしてください。
- 使用中は機器から離れないでください。
- 使用中は給気と換気に注意し、必ず換気ファンを回してください。 換気ファンを回さなかったり、不充分な風量の換気では一酸化炭素中毒死事故のおそれがあります。
- 業務用です。家庭用としては使用できません。

で 株式会社 コメットカトゥ http://www.cometkato.co.jp

COMET KATO MFG.CO.,LTD. I-9,Kabutoshinden,Sobuecho,Inazawa-shi,Aichipref,Japan

札幌営業所 〒062-0055 札幌市豊平区月寒東5条7-5-16 フロンティア57 1階

TEL(011)855-3311 FAX(011)855-6641 仙台営業所 〒981-3121 仙台市泉区上谷刈3-6-25 カヤバプラザ弐番館 201号

TEL(022)218-5350 FAX(022)218-5351

東 京 支 店 〒171-0021 東京都豊島区西池袋5-13-13 東都自動車ビルヂング 2階

[営業]TEL(03)5950-5351 [サービス]TEL(03)5950-5367 FAX(03)5950-3309

横浜営業所 〒220-0024 横浜市西区西平沼町3-10 飯村ビル 3階

TEL(045)316-4295 FAX(045)316-4297 長野営業所 〒380-0917 長野市大字稲葉南俣2494-1

TEL(026)227-4880 FAX(026)227-4118

名古屋支店 〒454-0005 名古屋市中川区西日置町9-109 [営業]TEL(052)361-2741 [サービス]TEL(052)361-0302 FAX(052)361-0877

北陸営業所 〒920-0022 金沢市北安江3-6-6 メッセヤスダビル 102号 TEL(076)224-8866 FAX(076)224-9088

大阪営業所 〒577-0012 東大阪市長田東3-3-32 東洋交易ビル 5階 [営業]TEL(06)4309-0128 [サービス]TEL(06)4309-0158 FAX(06)4309-0138

広島営業所 〒730-0803 広島市中区広瀬北町4-13 リバーサイドコーポ広瀬 1階 TEL(082)235-2112 FAX(082)235-2113 四国営業所 〒761-0431 高松市小村町115-1 ニューマリッチふれんど 103号

TEL(087)840-3261 FAX(087)840-3263

九州営業所 〒812-0006 福岡市博多区上牟田1-3-1

TEL(092)441-4035 FAX(092)441-4036

祖父江工場 〒495-8517 愛知県稲沢市祖父江町甲新田イ一9 TEL(0587)97-8441 FAX(0587)97-8448

製品に関する問い合わせは、最寄りの支店・営業所にお願い致します。

■お求めご相談は…